

Svatební koláčky - NEKYNOUT

1 kg polohrubé mouky

$\frac{1}{2}$ kg másla

4 žloutky

4 kostky cukru

10 dkg droždí

Špetka soli

Trochu mléka

Muškatový oříšek

Trochu citrónové kůry

Do vlažného mléka nadrobíme droždí a zasypeme trochou cukru krupice. Než nám vzejde kvásek, připravíme si na vál nebo do mísy od robota mouku, změkklé máslo, žloutky, cukr, špetku soli, citrónovou kůru a nastrouháme muškátový oříšek (nemusí být) přidáme kvásek a zaděláme těsto. Těsto nekyne, hned s ním pracujeme. Vyválíme a vykrájíme koláčky, plníme dle libosti, posypeme žmolenkou (polohrubá mouka, máslo, cukr krupice) My jsme připravili tvarohové s mákem.

